

Pan de Maíz

Meal Components: Grains

Breads, B-09

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina enteral integral/mezclada harina fortificada	1 lb	3 ¾ taza	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ taza	1. Combine la harina, harina de maíz o polenta, azúcar, polvo de hornear y sal en un tazón de batidora. Bata por 1 minuto a velocidad baja.
Harina de maíz	1 lb	3 ¾ taza	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ taza	
O	O	O	O	O	
Sémola de maíz	1 lb	2 ¾ tazas	2 lb	1 cuarto gl 1 1/2 taza	
Azúcar	5 ¼ oz	¾ taza	10 ½ oz	1 ½ taza	
Polvo de hornear		2 Cda 2 cdta	2 oz	? taza	
Sal		1 ¼ cdta		2 ½ cdta	
Huevos enteros congelados, (descongelados)	5 ¼ oz	? taza	10 ½ oz	1 ¼ taza	2. En un tazón separado, mezcle los huevos, leche, aceite, queso (opcional) y pimientos-chile. Agregue los ingredientes secos y mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata hasta que los ingredientes secos estén humedecidos de 2 a 3

O	O	O	O
Huevos grandes frescos (vea recomendación especial)	3 huevos		6 huevos
Leche instantánea descremada en polvo, reconstituida	3 ¾ taza		1 cuarto gl 3 ½ taza
Aceite vegetal	½ taza		1 taza
Pimiento verde, cortado (opcional) 4 oz	¾ taza 3 Cda	8 oz	1 ¾ taza 2 Cda
Queso cheddar baja grasa, rallado 12 oz	3 taza	1 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 taza

3. Vierta 4 lb 14 oz (2 cuartos gl 2 tazas) masa en cada molde de hornear (18" x 13" x 1") que ha sido ligeramente cubierto por aceite antiadherente de aerosol. Para 50 porciones, use 1 molde. Para 100 porciones, use 2 moldes.

4. Hornee hasta que doren. En horno convencional: 400°F de 30 a 35 minutos. En horno de convección 350°F de 20 a 25 minutos.

5. Corte cada bandeja 5x10 (50 panes por molde).

Notas

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Recomendación especial:

Para 50 porciones, use 1 ½ oz (1/2 taza) de huevos enteros en polvo y 1.2 taza de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 3 oz (1 taza) de huevos enteros en polvo 1 taza de agua en lugar de huevos.

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Pimientos verdes de chile	5 oz	10 oz

Serving	Yield	Volume
1 pan otorga el equivalente a 1 porción de granos/panes	50 Porciones: 4 lb 14 oz (masa) 1 media bandeja para hornear	50 Porciones: alrededor de 2 cuartos gl 2 tazas (masa) 50 panes
	100 Porciones: 9 lb 12 oz (masa) 2 media bandejas para hornear	100 Porciones: alrededor de 1 gl 1 cuarto gl (masa), 100 panes